

DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA E SECAGEM CONVECTIVA PARA OBTENÇÃO DE CHIPS DE BATATA DOCE E BETERRABA

Introdução

Chips, termo originalmente americano, refere-se a um produto com um teor mínimo de umidade residual, sendo obtidos especialmente por fritura. Uma alternativa à esse processo é a produção mediante a combinação da desidratação osmótica e secagem. Deste fato, surge a necessidade de transformação e beneficiamento da matéria-prima, de modo a agregar valor ao produto

Objetivos

Objetivou-se utilizar a desidratação osmótica seguida da secagem para obtenção de chips de batata doce e beterraba, verificando suas características físico-químicas

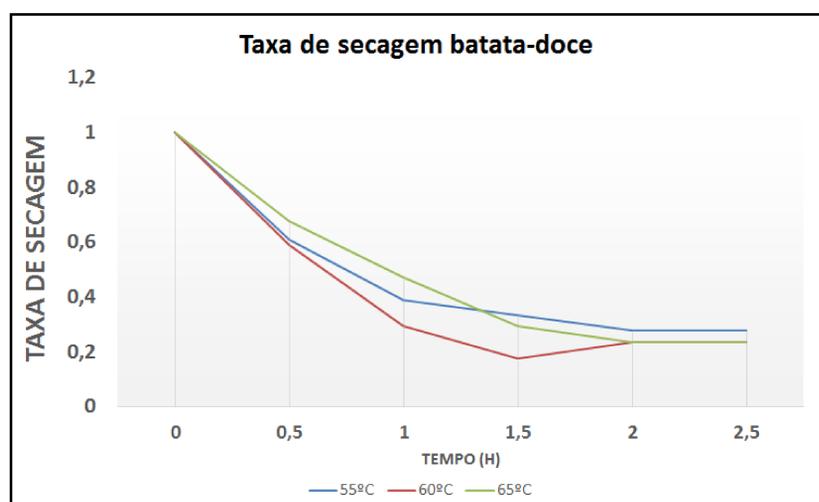
Público

Este trabalho se dedica à agroindústria de alimentos, especificamente à produção de hortaliças desidratadas.

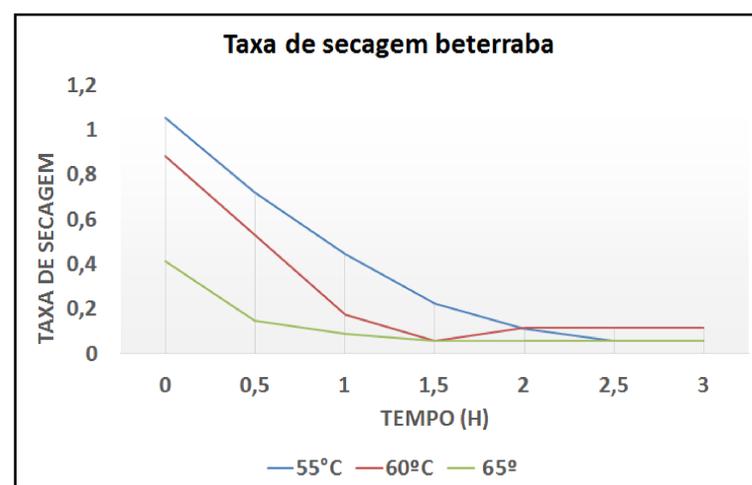
Metodologia

- Aquisição e preparo das amostras / Análise °Brix
- Pré-testes de secagem: a 55, 60 e 65°C
- Desidratação osmótica: 5 e 10% NaCl/40°C/30min
- Secagem em desidratador: definidas pelos pré-testes
- Análise do teor de umidade (triplicata)

Resultados



Resultados



- Sólidos solúveis totais: 10° Brix (batata doce); 6° Brix (beterraba)
- Teor de umidade:

Chips*(%sal)	Umidade (%)
Batata doce 0	7,73 ± 0,72
Batata doce 5	8,93 ± 0,86
Batata doce 10	10,88 ± 0,27
Beterraba 0	13,67 ± 0,22
Beterraba 5	14,27 ± 0,26
Beterraba 10	12,23 ± 0,64

Conclusão

A desidratação osmótica e secagem convectiva é uma alternativa ao método de fritura tradicional para obtenção de chips, gerando produtos com alta durabilidade, devido ao baixo teor de umidade final.

Fotos Diversas

